(9

Partial Translation of Japanese Laid-Open Patent Publication No. 10-66595

Date of Laid-Open: March 10, 1998

Application No. 8-224826

Filing date: August 27, 1996

Applicant: UNITIKA Ltd.

Inventors: Takashi Kimura and Heigoro Shirai

Title of the Invention:

A method for producing a glycoside of an alcoholic compound

Claim:

1. A method for producing a glycoside of an alcoholic compound comprising

adding an alcoholic compound immiscible with water to an aqueous solution

containing lactose and  $\beta$ -galactosidase or a microorganism containing  $\beta$ -

galactosidase in an amount to exceed the saturated concentration against

water, and carrying out the reaction to produce the glycoside in two layer

system.

Page 3, right column, line 28 to page 4, left column, line 2

Then, 40 g of lactose and 6000 units of crude  $\beta$ -galactosidase

enzyme solution were dissolved in 10mM phosphate buffer (pH 8.0) to make

100ml of solution. To this solution, 100ml (about one-fold volume of aqueous

layer) of phenethyl alcohol (manufactured by Wako Pure Chemical Industries,

Ltd., the highest purity reagent) was overlaid to form two layer system

consisting of the aqueous layer and the phenethyl alcohol layer. The reaction

1

was allowed in the two layer system at 40°C for 20 hours with stirring vigorously. After the reaction was stopped, the phenethyl alcohol layer was separated by using a separatory funnel. The phenethyl alcohol layer obtained was distilled under reduced pressure to obtain a residue. The residue was dissolved in 30ml of water and extracted with an equal volume of chloroform three times to remove the residual phenethyl alcohol. Then, the thus obtained aqueous layer was spray-dried to obtain 7.1 g of powdered  $^{13}\text{C-NMR}$  of the obtained glycoside of glycoside of phenethyl alcohol. phenethyl alcohol was measured in deuterium oxide by using VXR300 manufactured by Varian. Signals at 38.1, 63.8, 71.5, 73.5, 73.6, 75.6, 77.9, 105.7, 129.4, 131.5, 131.9, and 141.6 (ppm) were observed. By hydrolyzing the obtained glycoside of phenethyl alcohol with  $\beta$ -galactosidase derived from Aspergillus oryzae (manufactured by Shinnihonkagaku), phenethyl alcohol and D-galactose were produced. The above result was demonstrated that the obtained glycoside of phenethyl alcohol was phenethyl-  $\beta$  -Dgalactopyranoside.

Page 4, left column, lines 25 to 28

The above result was demonstrated that the obtained glycoside of cis-3-hexenol was cis-hexenyl- $\beta$ -D-galactopyranoside.

Page 4, right column, lines 17 to 19

The above result was demonstrated that the obtained menthol was menthyl-  $\beta$ -D-galactopyranoside.

Page 4, right column, lines 20 to 26

[0018] Example 4

Using geraniol, citronellol, nellol, 1-hexanol, 1-octanol, santalol, benzyl alcohol, cinnamyl alcohol, or anise alcohol in place of phenethyl alcohol in Example 1,  $\beta$ -D-galactoside which corresponds to each alcohol was synthesized in the same manner as described in Example 1.

# (19)日本国特許庁(JP) (12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

# 特開平10-66595

(43)公開日 平成10年(1998) 3月10日

(51) Int.Cl.<sup>6</sup>

識別記号 庁内整理番号 FΙ

技術表示箇所

C12P 19/44

// (C 1 2 P 19/44 C 1 2 R 1:19)

C 1 2 P 19/44

審査請求 未請求 請求項の数1 OL (全 4 頁)

(21)出願番号

特願平8-224826

(71)出願人 000004503

ユニチカ株式会社

(22)出顧日

平成8年(1996)8月27日

兵庫県尼崎市東本町1丁目50番地

(72) 発明者 木村 隆

京都府宇治市宇治小桜23番地 ユニチカ株

式会社中央研究所内

(72)発明者 白井 丙午郎

京都府宇治市宇治小桜23番地 ユニチカ株

式会社中央研究所内

# (54) 【発明の名称】 アルコール性化合物の配糖体の製造方法

# (57)【要約】

【課題】 アルコール性化合物の配糖体を簡便な操作 で、安価に、かつ容易に製造することができるアルコー ル性化合物の配糖体の製造方法を提供する。

【解決手段】 ラフトースと、βーガラクトシダーゼ又 は8ーガラクトシギーゼを含有する菌体とを含む水溶液 に、水と混和しないアルコール性化合物を添加してアル コール性化合物の配糖体を製造するに際し、水と混和し ないアルコール性化合物を水に対する飽和濃度以上とな るように赤加して2層系で配糖化反応を行うことを特徴 とするアルコール性化合物の配糖体の製造方法。

# 【特許請すの範囲】

【請求項1】 ラットースと、ヨーガラットンダーセス はβーガラクトンダーゼを含有する菌体とを含む水溶液 に、大と混和しないアルコール性化合物を抵加してアル コール性化合物の配糖体を製造するに際し、サビ混和し ないアルコール性化合物を水に対する飽和濃度以上とな るように派加してと層手で配糖化反応を行うことを特徴 とするアルコール性化合物の配糖体の製造方法。

# 【発明が詳細な説明】

### [0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、生産効率に優れた アルコール性化合物の配糖体の製造方法に関するもので 5

#### [0002]

【徒生の技術】配糖体は動植物界に広ぐ存在し、これら の中には種々の生理活性を有するものも知られている。 **油性のアルコール性化合物は、糖とロードリコシル化し** て配糖体の形態になると、不揮発性となり安定化し、さ らに疎水性化合物が親水化される等、物理・化学的な性 合物の配糖体を種々に応用することが提案されている。 このようなアルコール性化合物の配糖体は、従来、化学 的手法及び酵素的手法により合成されてきた。化学的手 法としては、例えば、糖のアセダート誘導体とアルコー 小類を酸触媒の存在下でダリコシル化させる反応を用い た方法やKoenigs-Knorr 反応を用いた方法が報告されて いる (油化学,43,31(1994))。また、酵素的手法として は、シフロマルトデキストリングルカフトランスフェラ ーセやガーガラットシダーゼを用いて各種アルコール性 化合物の配糖体を合成できることが報告されている (パー30) メオテクプロジー1 ターブ, 13, 863 (1991) ↓ 。

# [0003]

【発明が解決しようとする課題】しかし、これらのう。 ち、化学的手法は工程数が多く、高価な糖供与体を使用 するためにコマト高になる等の問題があり、また、酵素 効率はてき、特に真価や誘導は必要とはしないものか。 生成物である配糖体は水溶液中に溶解しているため、す ニム操作等の繁雑な操作により精製しなければならす。 このため、配糖体が工業的に製造するのは難しいという。 問題があった。本発明は、アルコール性化合物の配糖体 40 を、安価に、かつ容易に製造することができ、さらに、 **カラム操作等の繁雑な精製操作を必要としないアルコー** 3.性化合物の配糖体の製造方法を提供することを目的と 付きもりできる。

### [004]

【課題を解決するための手段】は発明者らは、前記の課 題を解れずまため、"鋭意研究を重ねた結果」ラフトース としらいガガガキンダーゼスはこの酵素を含有する選体。 とを含む水溶液にから混和しないアルコール性化合物を

配糖化反応を行うと、生成した配糖ははアルコール層へ 優先的に分配するため、後の精製操作が容易になるとい うことを見出し、本発明を完成するに至った。すなわり も、お発明は、ラクトーマと、カーガラクトンターセス は8-カラで11ダーセを含有する菌体とを含むす溶液 に、水と混和しないアルコール性化合物を添加してアル コール性化合物の配糖体を製造するに際し、水上混和し ないアルコール性化合物を水に対する飽和濃度以上とな るように添加して2屬平で配糖化反応を行うことを特徴 10 とするアルコール性化合物の配糖体の製造方法を要旨と するものである。

### [0005]

【発明の実施の形態】以下、本発明を詳細に説明する。 本発明でいう水と混和しないアルコール性化合物とは、 カンsで溶解性からり重量%以下の疎が性アルコール性化 **合物をいい、このような化合物としては、例えば、ケラ** ニオール、シトロネロール、ネロール、シスー3ー小キ セノール、ユーハキサノール、ユーオタダノール等の脂 肪族アルコール類、メントール、サンタロール等の脂環 質が大きく変化する。このため、油性のアルコール性化。20、控アルコール類、アニスアルコール、ベンジルアルコー ル」フェネチルアルコール。10 ナミルアルコール等の 芳香族でルコール類等が挙げられる。これらのアルコー 14.性化合物のうち、常温で固体のものは、加熱するなど して溶解して使用すればよい。また、これらのアルコー 九性化合物は減圧蒸留によって容易に回収・再利用され Z.

> 【0006】本発明に用いられるガーカラフトンターゼ としては、エシェリチア・コリ (Escherichia coli) 、 アスパルキルフ・オリーセ (Aspergillus oryzae) 、ア フベルギルス・ニガー (Aspergillus niger ) 等の微生 物由央の酵素、牛肝臓等の動物臓器由来の酵素、シャグ ビー、ス (Jack beans) 等の植物由井の酵素が挙げる れる。これらの酵素は、そのままの形で使用してもよい し、各種の固定化法により固定化したものも使用するこ とかてきる。さらには、脂質等で修飾した修飾酵素とし 一使用ナミことも可能である

> 【0007】また、本発明に用いるれる菌体としては、 ローガラフトレターゼ活性を有する菌体であればいるね **そものでもより、野生型菌体は勿論のこと、自然的並び** に人為的変異型菌体や、ガーガラクトシダーゼ遺伝子を 組み込れた組換え菌体等が挙げられる。このような菌体 としては、例えば、エレエリチア・コリー JM109 (p. # Ga 12 (FERM F-15642) 、エンエドチマ・コド (0600等が率 げきわる

【ひりじも】これらい菌体は一般にデクトースを含む塔 地で培養するこうにより、ミーカラグル、ダーゼ活性の 高い菌体を得ることができる。また、伊寿原としてデュ コース、ショ糖・廃糖蜜等を用し、菌体を充分増殖させ た後にラフィースを添加し、さらに培養を続け、3~カ まに対する飽和濃度以上となるように添加して2層系で、50、ラフェンターもを充っ跨導させた後に、落体を遠ん、濾

過等に通常用いられる方法により回収すれば、Bーガラ カトンダーゼ活性に高い菌体をより肉量に得ることがで きる。培養に用いる窒素癖としては、例えば、・ンでも ... カセイン、コーンスディアドカー、内エキス、酵母 ユモス等心有機窒素源で、硫安、塩化アンモニウム、保 素薄の無機窒素原を用いることができる。 さらに 「6 一 カラスト、ダーゼの生産性を上げるために、イフプロピ ルールーローチオーガラフトピラブ11ヶ等の誘導物質を 希加してもよい。本発明においては、このようにして得 られた関体を一遠心、濾過等の方法により回収し、洗浄。10、する。 したものをそのまま反応に用いることもできるし、さら には、これらの菌体を各種の固定化法により固定化した ものも使用することができる。

【0009】本発明においては、ラクトースと、カラゲ トレターセスはガーカラグトレダーセを含有する菌体と を含む水溶液に、水と混和しないアルコール性化合物を 水に対する飽和濃度以上となるように活加することによ ってアルコール層と水層の2層毛を形成し、配糖化反応 を進行させる。

しては、水に対する飽和農度以上であれば特に限定され るものではないが、生産性の観点から考えて、水層に対 して1//3~3倍容を加えることが好まして、特に1// 2~2倍容を加えることが好ましい。また、ラウトース の農度としては、水層の1~50重量%が適当であり。 10~40重量%が好ましい。 βーガラットンダーゼス はガーガラクトシターゼ活性を有する菌体の濃度として は、酵素活性換算で1~100ユニットバミリリットル が好まして、特に20~100ユニット//ミリリットル が好ましい。

【0011】 反応時の主日及び反応温度としては、使用 する酵素種ことに適宜選っばよいが、それぞれの酵素の 至達pH及び至適温度を選べばよい。また、反応時間と しては、使用する酵素量あるいは菌体量により適宜遅べ ばよいが、目的とするアルコール性化合物の配糖体の蓄 稍量が最大になるような時間を選べばよい。 通常・配縛 体はアニコール層中にり、5~10重量は蓄積する。

【0012】このような方法によって製造したアルコー ス性化合物の配糖体はアルコール層中に優先的に<sub>万</sub>配士 るので、アルコール層と水層を分離し、得られたアルコー40 一つ層がミアルコール性化合物を減圧蒸留によって除い ナ成の残道として配糖体を得ることができる。 残道とし て得られた配糖体は一般にかなりの量のアルコール性化 台物を含くているか。これもの中間的原料は酢酸エチ。 ル、プロロサルム、トルエン、ハギサン等の比較的疎水 性で高い容様により選択的に推注・除去することが可能 てきる。また、適当な溶媒が心配糖体を再結晶すること によっても、米灰市原料を除りことができる。

【セビ13】本発明の方法により製造したアルコール性。 化合物の配搪停は、大溶解性長の保存安定性に優す、無、50、以上の結果から、上記で得られたでエスチェアルコール

香性であるため、例えば、存む性の香料として「香水」 オーデコロン、シャンプー、リング、石鹸、整髪料。洗 口剤 制圧剤 マンサー、杓ギ等ぶ化粧料、清原飲料。 萬子 冷萬 乳製品 酒類、内、俗曆朽、煙草等心食 品、台所用、住居用、風呂用等の芳香剤、紙おむつ。生 理用すずき、等の吸収性物品、入格剤、洗剤等に使用す まことがてきる!

### 【0014】

【実施例】次に、非発明を実施例によって具体的に説明

#### 赛施例 1

LB培地(トリプトン(ディフコ社製)1重量%。イース トエキストラクト (ディアコ社製) O. 5重量%、Na C 1 1 重量%: p H 7. 2 : 1 0 0 ミリリットルの入っ た三角フラフコ 2 本にエジェリチア・コリ JM109 p B Gal2 (FERM P-15642) を着1白金耳植繭し、37Cでー 晩前培養した。この前培養液をLB培地20リットルに植 菌し、37℃で5時間培養した後、イソプロピルードー Dーチナーカラグトピラノシト (和光純薬工業社製、特 【0.0.1.0】このときのアルコール性化合物の添加量と、20、級試薬)を1iMとなるように加えて、さらに3.7%で8時間培養した。得られた培養液を達心分離して湿菌体1 00gを得た。湿菌体100gを1mMの塩化マグネシウ ムを含む50mMのリン酸緩衝液 (p H 7. 0) 500ミ リリットルに暫濁し、超音波破砕した。破砕液を遠心分 騅(4、000g、30分)し、その上債液をもっカラ こと、ケー七組酵素液とした(比活性95ユニット//m g) (

> 【0015】次に、デクトーマ40g及びβーガラット 1 ダー七粗酵素液6000ユニットを10mMのリン酸緩 30 衝液 (pHS. 0) に溶解して100ミリリットルと し、これにフェネチルアルコール(和光純菓工業社製、 特級試薬) 100ミリリットル (水層に対して約1倍 宅)を重層して水層とフェネチルアルコール層の2層系 を形成し、40℃で激して攪拌しながら20時間反応さ せた。反応終了後、フェネチルアルコール層を分佈ロー トが田川で与難し、福祉がたフェクチルアルコード層を 減圧素質することによって得られた残渣をおりまります。 とりの水に溶解し、等容のドロロボルムで3回抽出する ことにより、残存するマェネチルアルコールを除去し た。次いて、得られた水層をスプレードライすることに よりアエネチルアルコールの配糖体粉末で、1gを得 た、得られたフェネチルアルコールの配糖はの200円以 MFを重水中でパリア、批製のVXK300を用いて測定し た。その結集、38.1、63.8~71.5、73.5、73.6、75.6 70 9, 105 0 | 109 4 | 101 5 | 101 9 ; 141 éppe 2 2 のサルが観察された。また、得られたアピオチルアルコ 一つの配標体をアスペンキング・オリーカ出来のデーブ 計グトンターセ(新日本化学社製)で加き分解すると、 アニステルアルコールと取ってラウトースが生成した。

の配糖体の構造はフェネチルー ターローガラクトピラノ 上下であることが同時した。

### 【0016】実施例で

ラグトース40g及びガーカラグトンダーが精製標品 (シグマ社製) とりりりユニットを10mmのり、酸緩衝 遊(pH8.0)に高解して100ドドリフトなどし、 これにシスト3ーハキセプール(和元純薬に業社製。特 級試薬) 100ミドリットル (水層に対して約1倍容) を重層して水質といフーターハキセノール層の2層系を た。反応終了後、エアーターハギセノール層を分液ロー テを用いて分離し、得られたシスーコーペキセノール層 を減圧薬留することによって得られた残潰を20ミリリ ラトルがれた溶解し、等容のカロロボルムで3圓抽出す ることにより、残存するシスーターハキセノールを除去 した。近いて、得られた水層をスプレードライすること によりシス ヨーハキセノールの配糖体粉末さ、6gを 得た。得られたシスーカーハキセノール配糖はのどの一 NMRを重水中でパリアン社製のVXR300を用いて測定し た。その結果、14.0、20.9、30-2、62.0、62.8、69.8。 20 73 0、73 9、76.1、97 5、124.4 、 134 9ppmにい どかない が観察された。また、得られたシマーコーパキセノール の配糖体をアスペルギルス・オリーも由来の6ーガラグ **上ンダーゼで加水の解すると、シスー3ーパキセノール** とローカラントースが生成した。以上の結果がら、上記 て得られたシスーターパキセノールの配糖体の構造はシ スースーペキセニルーガーローガラクトピラノミトであ こことが判明した。

# 【0017】実施例3

Gal2 (FERM P-15642) 菌体1. 3gを10mMのリン酸緩 衝夜 (pH8.0) に懸濁して100ミリリットルと

し、これにメントール (和土純菓工業社製、特級制菓) 100gを加熱溶解して重層して水層とメントール層の 2層系を形成し、470で激して攪拌しなから20時間 反応させた。反応終了後、アントール層を分被ロートや 用いて分離し、得られたメントール層を減圧蒸留する。 とによって得られた残道を100ミリリットルの水に熔 解し、等容がいキサンで3回控出することにより、残存 するメントールを除去した。在いて、得られた水層をス プレートライすることによりマントールの配糖体料末 形成し、40℃で像とご攪拌したから20時間反応させ、10 1.0gを得た。得られたメントールの配糖体の1°Cー NMRを重水中で、リアン社製のVXR300を用いて測定し た。その結果、16-2、21-0、22-2、23-3、25-9、31.7、 34 6, 45.1, 50.2, 62.0, 69.8, 71.5, 73.0, 73.9, 7 6.1、97 5ppm にレグナルが観察された。また、得られ たメントールの配糖体をアスペルギルス・オリーゼ曲楽 のガーカラクトシダーゼで加水分解すると、メントール とD・ガラクトースが生成した。以上の結果から、上記

### 【0018】実施例4

実施例1のフェネチルアルコールの代わりにゲラニナー ル、ミトロネロール、ネロール、1ーパキサノール 1 一才にダイール、サンタイール、ペンジルアルコール。 シンナミルアルコール、アニスアルコールを用いた以外 は実施例1の方法と同様にして、対応するそれぞれのア ルコールの食ーD=カラクトレドを合成した。

で得られたメントール配糖体の構造はメンチルーβ - D

ーガラクトピラノシトであることが利用した。

### [0019]

【発明の効果】本発明によれば、アルコール性化合物の 配糖体をカラム処理等の繁雑な精製操作を必要としない ラフトース40g及びエシェリチア・コリー  $JM109/p/\beta=30$  簡便な操作で、安価に、かつ容易に製造することができ .Z.

### PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: 10066595 A

(43) Date of publication of application: 10 . 03 . 98

(51) Int. CI

C12P 19/44 //(C12P 19/44

, C12R 1:19 )

(21) Application number: 08224826

(71) Applicant:

**UNITIKA LTD** 

(22) Date of filing: 27 . 08 . 96

(72) Inventor:

KIMURA TAKASHI SHIRAI HEIGOROU

### (54) PRODUCTION OF GLYCOSIDE OF ALCOHOLIC COMPOUND

(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing a glycoside of an alcoholic compound by which the glycoside of the alcoholic compound can readily be produced at a low cost according to simple operations.

SOLUTION: An alcoholic compound immisible with water

is added to an aqueous solution containing lactose, a β-galactosidase or a microbial cell containing the  $\beta$ -galactosidase so as to provide the saturated concentration of the alcoholic compound or above based on the water to carry out the glycosidation reaction in a two-layer system when adding the alcoholic compound immiscible with water to the aqueous solution and producing the glycoside of the alcoholic compound.

COPYRIGHT: (C)1998,JPO

(19)日本国特許庁(JP)

# (12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

# 特開平10-66595

(43)公開日 平成10年(1998) 3月10日

(51) Int.Cl.<sup>6</sup>

酸別記号

庁内整理番号

FΙ

C12P 19/44

技術表示箇所

C 1 2 P 19/44 // (C12P 19/44

C 1 2 R 1:19)

審査請求 未請求 請求項の数1 OL (全 4 頁)

(21)出願番号

**特願平8-224826** 

(71)出願人 000004503

(22)出願日

平成8年(1996)8月27日

ユニチカ株式会社

兵庫県尼崎市東本町1丁目50番地

(72)発明者 木村 隆

京都府宇治市宇治小桜23番地 ユニチカ株

式会社中央研究所内

(72) 発明者 白井 丙午郎

京都府宇治市宇治小桜23番地 ユニチカ株

式会社中央研究所内

### (54) 【発明の名称】 アルコール性化合物の配糖体の製造方法

# (57)【要約】

【課題】 アルコール性化合物の配糖体を簡便な操作 で、安価に、かつ容易に製造することができるアルコー ル性化合物の配糖体の製造方法を提供する。

【解決手段】 ラクトースと、β-ガラクトシダーゼ又 はβーガラクトシダーゼを含有する菌体とを含む水溶液 に、水と混和しないアルコール性化合物を添加してアル コール性化合物の配糖体を製造するに際し、水と混和し ないアルコール性化合物を水に対する飽和濃度以上とな るように添加して2層系で配糖化反応を行うことを特徴 とするアルコール性化合物の配糖体の製造方法。



### 【特許請求の範囲】

【請求項1】 ラクトースと、 $\beta$  - ガラクトシダーゼ又 はβ-ガラクトシダーゼを含有する菌体とを含む水溶液 に、水と混和しないアルコール性化合物を添加してアル コール性化合物の配糖体を製造するに際し、水と混和し ないアルコール性化合物を水に対する飽和濃度以上とな るように添加して2層系で配糖化反応を行うことを特徴 とするアルコール性化合物の配糖体の製造方法。

### 【発明の詳細な説明】

# [0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、生産効率に優れた アルコール性化合物の配糖体の製造方法に関するもので ある。

### [0002]

【従来の技術】配糖体は動植物界に広く存在し、これら の中には種々の生理活性を有するものも知られている。 油性のアルコール性化合物は、糖と〇一グリコシル化し て配糖体の形態になると、不揮発性となり安定化し、さ らに疎水性化合物が親水化される等、物理・化学的な性 質が大きく変化する。このため、油性のアルコール性化 20 合物の配糖体を種々に応用することが提案されている。 このようなアルコール性化合物の配糖体は、従来、化学 的手法及び酵素的手法により合成されてきた。化学的手 法としては、例えば、糖のアセタート誘導体とアルコー ル類を酸触媒の存在下でグリコシル化させる反応を用い た方法やKoenigs-Knorr 反応を用いた方法が報告されて いる〔油化学, 43, 31(1994)〕。また、酵素的手法として は、シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラ ーゼやβ-ガラクトシダーゼを用いて各種アルコール性 化合物の配糖体を合成できることが報告されている〔バ 30 イオテクノロジーレターズ, 13, 863 (1991) 〕。

# [0003]

【発明が解決しようとする課題】しかし、これらのう ち、化学的手法は工程数が多く、高価な糖供与体を使用 するためにコスト高になる等の問題があり、また、酵素 的手法では、特に高価な試薬は必要とはしないものの、 生成物である配糖体は水溶液中に溶解しているため、カ ラム操作等の繁雑な操作により精製しなければならず、 このため、配糖体を工業的に製造するのは難しいという 問題があった。本発明は、アルコール性化合物の配糖体 40 を、安価に、かつ容易に製造することができ、さらに、 カラム操作等の繁雑な精製操作を必要としないアルコー ル性化合物の配糖体の製造方法を提供することを目的と するものである。

## [0004]

【課題を解決するための手段】本発明者らは、前記の課 題を解決するために鋭意研究を重ねた結果、ラクトース と、 $\beta$  - ガラクトシダーゼ又はこの酵素を含有する菌体 とを含む水溶液に水と混和しないアルコール性化合物を 水に対する飽和濃度以上となるように添加して2層系で 50 ラクトシダーゼを充分誘導させた後に、菌体を遠心、濾

配糖化反応を行うと、生成した配糖体はアルコール層へ 優先的に分配するため、後の精製操作が容易になるとい うことを見出し、本発明を完成するに至った。すなわ ち、本発明は、ラクトースと、βーガラクトシターゼマ はβ-ガラクトシダーゼを含有する菌体とを含む水溶液 に、水と混和しないアルコール性化合物を添加してアル コール性化合物の配糖体を製造するに際し、水と混和し ないアルコール性化合物を水に対する飽和濃度以上とな るように添加して2層系で配糖化反応を行うことを特徴 とするアルコール性化合物の配糖体の製造方法を要旨と するものである。

### [0005]

【発明の実施の形態】以下、本発明を詳細に説明する。 本発明でいう水と混和しないアルコール性化合物とは、 水への溶解性が20重量%以下の疎水性アルコール性化 合物をいい、このような化合物としては、例えば、ゲラ ニオール、シトロネロール、ネロール、シスー3ーヘキ セノール、1-ヘキサノール、1-オクタノール等の脂 肪族アルコール類、メントール、サンタロール等の脂環 族アルコール類、アニスアルコール、ベンジルアルコー ル、フェネチルアルコール、シンナミルアルコール等の 芳香族アルコール類等が挙げられる。これらのアルコー ル性化合物のうち、常温で固体のものは、加熱するなど して溶解して使用すればよい。また、これらのアルコー ル性化合物は減圧蒸留によって容易に回収・再利用され

【0006】本発明に用いられるβ-ガラクトシダーゼ としては、エシェリチア・コリ (Escherichia coli)、 アスペルギルス・オリーゼ (Aspergillus oryzae)、ア スペルギルス・ニガー (Aspergillus niger ) 等の微生 物由来の酵素、牛肝臓等の動物臓器由来の酵素、ジャク ビーンズ (Jack beans) 等の植物由来の酵素が挙げら れる。これらの酵素は、そのままの形で使用してもよい し、各種の固定化法により固定化したものも使用するこ とができる。さらには、脂質等で修飾した修飾酵素とし て使用することも可能である。

【0007】また、本発明に用いられる菌体としては、 βーガラクトシダーゼ活性を有する菌体であればいかな るものでもよく、野生型菌体は勿論のこと、自然的並び に人為的変異型菌体や、β-ガラクトシダーゼ遺伝子を 組み入れた組換え菌体等が挙げられる。このような菌体 としては、例えば、エシェリチア・コリ JM109/p β Ga 12 (FERM P-15642) 、エシェリチア・コリ C600等が挙

【0008】これらの菌体は一般にラクトースを含む培 地で培養することにより、 $B - \mathcal{H}$ ラクトシダーゼ活性の 高い菌体を得ることができる。また、炭素源としてグル コース、ショ糖、廃糖蜜等を用い、菌体を充分増殖させ た後にラクトースを添加し、さらに培養を続け、βーガ

過等の通常用いられる方法により回収すれば、βーガラ クトシダーゼ活性の高い菌体をより大量に得ることがで きる。培養に用いる窒素源としては、例えば、ペプト ン、カゼイン、コーンステイプリカー、肉エキス、酵母 エキス等の有機窒素源や、硫安、塩化アンモニウム、尿 素等の無機窒素源を用いることができる。 さらに、β--ガラクトシダーゼの生産性を上げるために、イソプロピ ルーβ-D-チオーガラクトピラノシド等の誘導物質を 添加してもよい。本発明においては、このようにして得 られた菌体を、遠心、濾過等の方法により回収し、洗浄 したものをそのまま反応に用いることもできるし、さら には、これらの菌体を各種の固定化法により固定化した ものも使用することができる。

【0009】本発明においては、ラクトースと、ガラク トシダーゼ又はβーガラクトシダーゼを含有する菌体と を含む水溶液に、水と混和しないアルコール性化合物を 水に対する飽和濃度以上となるように添加することによ ってアルコール層と水層の2層系を形成し、配糖化反応 を進行させる。

【0010】このときのアルコール性化合物の添加量と しては、水に対する飽和濃度以上であれば特に限定され るものではないが、生産性の観点から考えて、水層に対 して1/3~3倍容を加えることが好ましく、特に1/ 2~2倍容を加えることが好ましい。また、ラクトース の濃度としては、水層の1~50重量%が適当であり、  $10\sim40$  重量%が好ましい。  $\beta$  -- ガラクトシダーゼ又 はβーガラクトシダーゼ活性を有する菌体の濃度として は、酵素活性換算で1~100ユニット ミリリットル が好ましく、特に20~100ユニット ミリリットル が好ましい。

【0011】反応時のpH及び反応温度としては、使用 する酵素種ごとに適宜選べばよいが、それぞれの酵素の 至適pH及び至適温度を選べばよい。また、反応時間と しては、使用する酵素量あるいは菌体量により適宜選べ ばよいが、目的とするアルコール性化合物の配糖体の蓄 積量が最大になるような時間を選べばよい。通常、配糖 体はアルコール層中に0.5~10重量%蓄積する。

【0012】このような方法によって製造したアルコー ル性化合物の配糖体はアルコール層中に優先的に分配す ール層からアルコール性化合物を減圧蒸留によって除い た後の残渣として配糖体を得ることができる。残渣とし て得られた配糖体は一般にかなりの量のアルコール性化 合物を含んでいるが、これらの未反応原料は酢酸エチ ル、クロロホルム、トルエン、ヘキサン等の比較的疎水 性の高い溶媒により選択的に抽出・除去することが可能 である。また、適当な溶媒から配糖体を再結晶すること によっても、未反応原料を除くことができる。

【0013】本発明の方法により製造したアルコール性

香性であるため、例えば、徐放性の香料として、香水、 オーデコロン、シャンプー、リンス、石鹸、整髪料、洗 口剤、制汗剤、マッサージ粉末等の化粧料、清涼飲料、 菓子、冷菓、乳製品、酒類、肉、歯磨粉、煙草等の食 品、台所用、住居用、風呂用等の芳香剤、紙おむつ、生 理用ナプキン等の吸収性物品、入浴剤、洗剤等に使用す ることができる。

# [0014]

【実施例】次に、本発明を実施例によって具体的に説明 10 する。

#### 実施例1

20

LB培地〔トリプトン(ディフコ社製) 1 重量%、イース トエキストラクト (ディフコ社製) 0.5重量%、Na Cl1重量%:pH7.2]100ミリリットルの入っ た三角フラスコ2本にエシェリチア・コリ JM109/p β Ga12 (FERM P-15642) を各1白金耳植菌し、37℃でー 晩前培養した。この前培養液をLB培地20リットルに植 菌し、37℃で5時間培養した後、イソプロピルーβー D-チオーガラクトピラノシド(和光純薬工業社製、特 級試薬)を1mMとなるように加えて、さらに37℃で8 時間培養した。得られた培養液を遠心分離して湿菌体1 00gを得た。湿菌体100gを1mMの塩化マグネシウ ムを含む50mMのリン酸緩衝液 (pH7.0) 500ミ リリットルに懸濁し、超音波破砕した。破砕液を遠心分 離 (4,000g、30分) し、その上清液をβーガラ クトシダーゼ粗酵素液とした(比活性95ユニット/m g) 。

【0015】次に、ラクトース40g及びβーガラクト シダーゼ粗酵素液6000コニットを10mMのリン酸緩 30 衝液 (pH8.0) に溶解して100ミリリットルと し、これにフェネチルアルコール(和光純薬工業社製、 特級試薬) 100ミリリットル (水層に対して約1倍 容)を重層して水層とフェネチルアルコール層の2層系 を形成し、40℃で激しく攪拌しながら20時間反応さ せた。反応終了後、フェネチルアルコール層を分液ロー トを用いて分離し、得られたフェネチルアルコール層を 减圧蒸留することによって得られた残渣を30ミリリッ トルの水に溶解し、等容のクロロホルムで3回抽出する ことにより、残存するフェネチルアルコールを除去し るので、アルコール層と水層を分離し、得られたアルコ 40 た。次いで、得られた水層をスプレードライすることに よりフェネチルアルコールの配糖体粉末7.1gを得 た。得られたフェネチルアルコールの配糖体のBC-N MRを重水中でバリアン社製のVXR300を用いて測定し た。その結果、38.1、63.8、71.5、73.5、73.6、75.6、 77.9、105.7 、129.4 、131.5 、131.9 、141.6ppmにシ グナルが観察された。また、得られたフェネチルアルコ ールの配糖体をアスペルギルス・オリーゼ由来のβ-ガ ラクトシダーゼ(新日本化学社製)で加水分解すると、 フェネチルアルコールとDーガラットースが生成した。 化合物の配糖体は、水溶解性及び保存安定性に優れ、無 50 以上の結果から、上記で得られたフェネチルアルコール

の配糖体の構造はフェネチルー B - D - ガラクトピラノ シドであることが判明した。

# 【0016】実施例2

ラクトース40 g及びβーガラクトシダーゼ精製標品 (シグマ社製) 2000ユニットを10mMのリン酸緩衝 液(pH8.0)に溶解して100ミリリットルとし、 これにシスー3-ヘキセノール (和光純薬工業社製、特 級試薬) 100ミリリットル (水層に対して約1倍容) を重層して水層とシスー3-ヘキセノール層の2層系を た。反応終了後、シスー3-ヘキセノール層を分液ロー トを用いて分離し、得られたシスー3ーヘキセノール層 を減圧蒸留することによって得られた残渣を20ミリリ ットルの水に溶解し、等容のクロロホルムで3回抽出す ることにより、残存するシスー3-ヘキセノールを除去 した。次いで、得られた水層をスプレードライすること によりシス 3-ヘキセノールの配糖体粉末3.6gを 得た。得られたシスー3-ヘキセノール配糖体の<sup>13</sup>C --NMRを重水中でバリアン社製のVXR300を用いて測定し た。その結果、14.0、20.9、30.2、62.0、62.8、69.8、 73.0、73.9、76.1、97.5、124.4 、134.9ppmにシグナル が観察された。また、得られたシスー3ーヘキセノール の配糖体をアスペルギルス・オリーゼ由来のβ-ガラク トシダーゼで加水分解すると、シスー3-ヘキセノール とDーガラクトースが生成した。以上の結果から、上記 で得られたシスー3ーヘキセノールの配糖体の構造はシ  $A-3-\Delta$ キセニルー $\beta-D-$ ガラクトピラノシドであ ることが判明した。

### 【0017】実施例3

ラクトース40g及びエシェリチア・コリ  ${
m JM109/p}$  eta 30 簡便な操作で、安価に、かつ容易に製造することができ Ga12 (FERM P-15642) 菌体1. 3gを10mMのリン酸緩 衝液(pH8.0)に懸濁して100ミリリットルと \*

\*し、これにメントール (和光純薬工業社製、特級試薬) 100gを加熱溶解して重層して水層とメントール層の 2層系を形成し、47℃で激しく攪拌しながら20時間 反応させた。反応終了後、メントール層を分液ロートを 用いて分離し、得られたメントール層を減圧蒸留するこ とによって得られた残渣を100ミリリットルの水に溶 解し、等容のヘキサンで3回抽出することにより、残存 するメントールを除去した。次いで、得られた水層をス プレードライすることによりメントールの配糖体粉末 形成し、40℃で激しく攪拌しながら20時間反応させ 10 1.0gを得た。得られたメントールの配糖体の<sup>13</sup>C-NMRを重水中でバリアン社製のVXR300を用いて測定し た。その結果、16.2、21.0、22.2、23.3、25.9、31.7、 34. 6, 45. 1, 50. 2, 62. 0, 69. 8, 71. 5, 73. 0, 73. 9, 7 6.1、97.5ppm にシグナルが観察された。また、得られ たメントールの配糖体をアスペルギルス・オリーゼ由来 のβーガラクトシダーゼで加水分解すると、メントール とD-ガラクトースが生成した。以上の結果から、上記 で得られたメントール配糖体の構造はメンチルーβ-D ーガラクトピラノシトであることが判明した。

# 【0018】実施例4

20

実施例1のフェネチルアルコールの代わりにゲラニオー ル、シトロネロール、ネロール、1-ヘキサノール、1 オクタノール、サンタノール、ベンジルアルコール、 シンナミルアルコール、アニスアルコールを用いた以外 は実施例1の方法と同様にして、対応するそれぞれのア  $\mu$ コールの $\beta$ -D-ガラクトシドを合成した。

# [0019]

【発明の効果】本発明によれば、アルコール性化合物の 配糖体をカラム処理等の繁雑な精製操作を必要としない